



## 沖縄産バニラビーンズと沖縄産バニラビーンズを用いた商品の開発



### 1. 背景

ラン科の植物であるバニラの果実を発酵・乾燥させたバニラビーンズは、近年急激に需要が高まり価格が高騰している。日本では輸入に依存しており、国内生産が可能となれば高い需要が見込まれる。本県においても、観光地等でのスイーツ、土産等への利用など沖縄産バニラビーンズの需要は十分見込める。乳加工技術を有し、6次産業に着手する宮平乳業は、沖縄らしさを持ち、かつ差別化された商品を作るべく本プロジェクトが開始した。



### 2. 目的

琉球大学での成果を活用し、沖縄産バニラおよびバニラビーンズの特性(有効活用・品種・香り)解析、工場規模でのバニラビーンズのキュアリング工程の確立とバニラビーンズを使用した商品(アイスクリーム)の開発、バニラビーンズの市場調査を本プロジェクトの目的とした。本プロジェクトの遂行により、沖縄産バニラビーンズのブランド化および地域振興を目指した。



### 3. 概要(開発成果)

原料となるバニラを栽培する農家と連携し、自社で工場規模での発酵から乾燥までのキュアリング工程を確立。バニラビーンズに関する市場調査の結果に基づき、バニラビーンズと自社の強みを生かし、乳製品を使用した商品(アイスクリーム)の開発に成功した。

また、亜熱帯植物に関する知見を有する琉球大学では、バニラビーンズの詳細な種の同定、香りの特性解析、バニラビーンズの有効利用法の知見を得た。



### 4. 成果物と今後の展望

バニラに関する研究開発成果を基に、「沖縄産バニラビーンズ」とそれを用いた「バニラアイス」を開発した。今回試作したバニラアイスの商品化に向けた取り組みを進めるとともに、沖縄産バニラビーンズのブランド化に向けて、生産農家・関係者と協力して生産拡大や加工施設の整備、沖縄産バニラビーンズの規格化により品質の安定化を図っていく予定だ。

今後は「沖縄産バニラビーンズの付加価値を高め、地域貢献に繋げていきたい」と意気込む。

